

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Animação e Educação em Contexto Natural.	852 — Ambientes Naturais e Vida Selvagem.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Empreendedorismo e Negócios em Turismo.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Planeamento e Controlo de Eventos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Política de Comunicação em Turismo.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Turismo Ativo e Desporto . . .	813 — Desporto.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Estágio	812 — Turismo e Lazer . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	60		750	750	810	30
<i>Total</i>					960	462	2 100	750	3 060	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

311200382

Aviso n.º 7389/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 4 de agosto de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Cozinha e Produção Alimentar para ser ministrado em associação pela Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira e pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

8 de março de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Universidade da Madeira — Escola Superior de Tecnologias e Gestão e Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

2 — Curso técnico superior profissional

T019 — Cozinha e Produção Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 67/2017

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e confeção alimentar, acompanhando as tendências de evolução e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da sazonalidade, nutrição e higiene alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Participar na organização da cozinha. Elaborar o plano de cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos do sistema de HACCP, bem como as normas hígio-sanitárias dos espaços, equipamentos e utensílios.

b) Definir as normas de arrumação, inventariação e manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

c) Elaborar o organograma e organizar a brigada de cozinha, definindo as funções dos seus elementos, a hierarquia na cozinha e as responsabilidades dos vários cargos;

d) Conceber e executar receitas inovadoras no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar e utilizando novos processos de confeção e de regeneração, novos equipamentos e novos produtos, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados;

e) Empratar, criando novas formas decorativas de disposição dos produtos;

f) Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurante e em indústria de catering, tendo em conta a otimização financeira dos custos e das receitas;

g) Estabelecer contratos com fornecedores, tendo em vista a minimização de custos e o controlo de qualidade dos produtos adquiridos;

h) Calcular os rácios de custo por receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;

i) Gerir o stock e o aprovisionamento aplicando o standard operating procedure do inventário físico, tendo em consideração os menus definidos;

j) Gerir e controlar os custos de produção;

k) Colaborar na definição dos objetivos comerciais, tendo em conta o tipo de produto e de serviço adaptado ao cliente;

l) Garantir a segurança do serviço prestado ao cliente, identificando situações de risco e agindo em conformidade;

m) Definir procedimentos de atuação em situações de emergência.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;

b) Conhecimentos profundos em técnicas inovadoras de confeção de cozinha;

c) Conhecimentos aprofundados em gestão e organização da cozinha;

d) Conhecimentos profundos em decorações e design em cozinha e pastelaria;

- e) Conhecimentos profundos em nutrição, conservação e tecnologia dos alimentos;
 f) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e de bebidas — controlo de custos;
 g) Conhecimentos especializados em língua inglesa;
 h) Conhecimentos fundamentais de empreendedorismo;
 i) Conhecimentos profundos em gestão de uma unidade de negócio;
 j) Conhecimentos profundos em higiene e segurança alimentar;
 k) Conhecimentos profundos em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;
 l) Conhecimentos profundos em teoria de cozinha e ou pastelaria;
 m) Conhecimentos profundos em trabalho em equipa.

6.2 — Aptidões

- a) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;
 b) Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração;
 c) Calcular diária, semanal e mensalmente, os custos e receitas de food & beverage em valores monetários e percentuais;
 d) Coordenar e organizar eventos;
 e) Criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebida de acordo com diferentes temas ou eventos;
 f) Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de food & beverage;
 g) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
 h) Desenhar o organograma da brigada de cozinha;
 i) Desenhar os menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional;
 j) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;
 k) Garantir a aplicação de procedimentos adequados em casos de acidente ou de emergência;
 l) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares;
 m) Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento;
 n) Cumprir o food cost e food cost percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;
 o) Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e a qualidade dos produtos;
 p) Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;
 q) Organizar a cozinha aplicando as normas do HACCP.

6.3 — Atitudes

- a) Gerir brigadas de cozinha, demonstrando espírito de equipa e assegurando a sua motivação;
 b) Comunicar, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;

- c) Cumprir e assegurar o cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;
 d) Demonstrar capacidade de comunicação e de negociação;
 e) Demonstrar capacidade de resolução de conflitos, de problemas e de situações imprevistas;
 f) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia;
 g) Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e dos procedimentos de segurança e higiene alimentar;
 h) Trabalhar com orientação para objetivos e sob pressão de prazos;
 i) Agir em função de princípios éticos e deontológicos;
 j) Cuidar da sua apresentação pessoal.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	72	60 %
541 — Indústrias Alimentares	19	15,8 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	6	5 %
726 — Terapia e Reabilitação	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4,2 %
345 — Gestão e Administração	4	3,3 %
421 — Biologia e Bioquímica	4	3,3 %
462 — Estatística	4	3,3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Duas das seguintes:

- Biologia
 Cozinha e ou Pastelaria
 Inglês
 Serviços de Restauração e Bebidas

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Funchal	Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira.	20	50

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2017-2018

11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Língua Inglesa	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Métodos Quantitativos Aplicados.	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		63		108	4
Princípios de Organização e Gestão.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		63		108	4
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Conservação e Tecnologia de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	75		135	5
Cozinha Portuguesa	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	55	102		162	6
Cozinha Sazonal e Criativa	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	40	63		108	4
Fundamentos da Ciência dos Alimentos.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	50	35	62		112	4
Gestão de Alimentos e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	40	75		135	5
Higiene Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	30	75		135	5

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Nutrição	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	40	102		162	6
Técnicas de Cozinha	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	40	102		162	6
Cozinha Internacional	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	55	102		162	6
Design Aplicado à Culinária	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	30	63		108	4
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	50	102		162	6
Pastelaria	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	55	75		135	5
Projeto de Inovação Culinária.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	60	75		135	5
Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	35	63		108	4
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...	60		780	720	840	30
<i>Total</i>					1 055	615	2 219	720	3 274	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

311203914

Aviso n.º 7390/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 13 de setembro de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Cadastro Predial da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.

8 de março de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico da Guarda — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T398 — Cadastro Predial.

3 — Número de registo:

R/Cr 70/2017.

4 — Área de educação e formação:

581 — Arquitetura e Urbanismo.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear e executar operações de reconhecimento, levantamento, edição cartográfica e completagem, orientado à caracterização dos prédios existentes em território nacional e seu registo administrativo.

5.2 — Atividades principais:

a) Planear operações de campo;

b) Efetuar reconhecimento cartográfico usando diferentes suportes de dados;

c) Utilizar aplicações informáticas de cálculo e de integração de dados topográficos e cartográficos;

d) Realizar edição cartográfica;

e) Executar levantamentos de pormenor;

f) Realizar completagem de campo;

g) Executar e atualizar o cadastro predial com recurso a equipamento especializado adequado;

h) Interpretar projetos cadastrais;

i) Colaborar com técnicos de várias especialidades das áreas do Ordenamento do Território e do Ambiente;

j) Colaborar com as entidades competentes envolvidas, nomeadamente: DGT (Direção Geral do Território), IRN (Instituto dos Registos e do Notariado), DGCI (Direção Geral das Contribuições e Impostos) e Câmaras Municipais;

k) Executar redes de apoio topográfico e ligação à rede geodésica nacional.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos abrangentes e especializados em:

a) Topografia;

b) Cartografia;

c) Fotogrametria;

d) Deteção remota;

e) Desenho assistido por computador;

f) Direito (cadastro predial, legislação aplicável ao setor);

g) Urbanismo;

h) Cadastro predial;

i) Ordenamento do território;

j) Sistemas globais de posicionamento;

k) Sistemas de informação geográfica;

l) Edição cartográfica.

6.2 — Aptidões:

a) Identificar as fases de desenvolvimento do projeto e sua sequência;